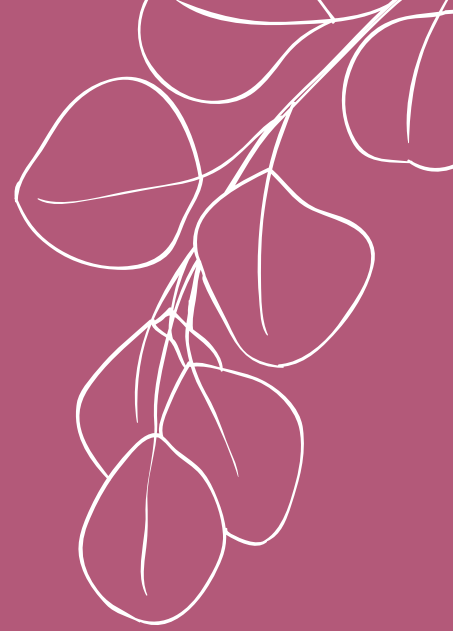




KONDITOR

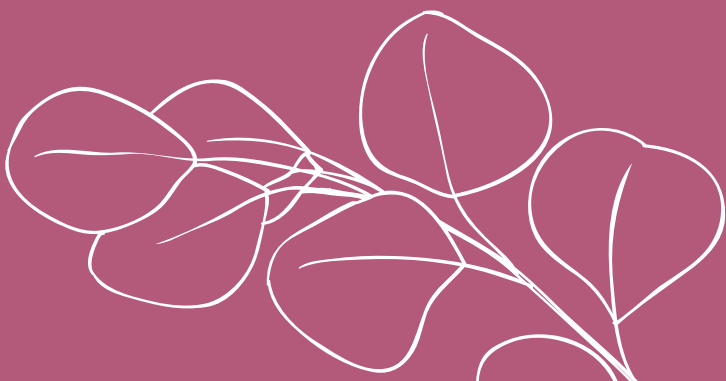
ANSLAG





KONDITOR

ANSLAG





TÅRTBOTTNAR

MED KONDITORANSLAG

Recept för 3 stycken 28 cm bottnar

KONDITORANSLAG	1 000 g
Ägg	600 g
Vatten	200 g

Totalvikt	1 800 g
-----------	---------

Visptid: 5-10 min.

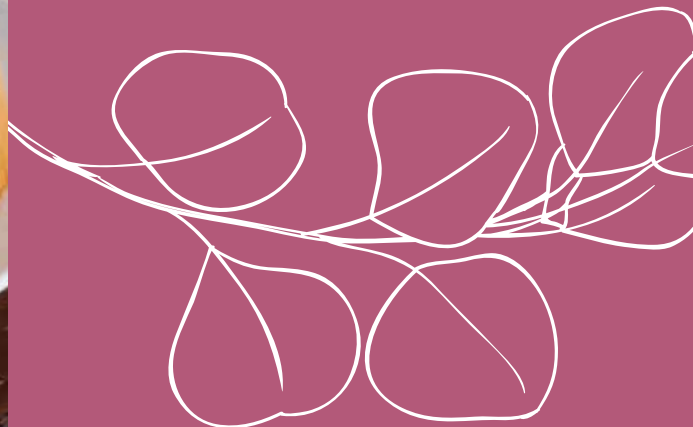
Vispvolym: 350-380 g/l

Vikt: 600 g

Tillvägagångssätt: Vispa alla ingredienserna till önskad vispvolym. Fyll anslagsringarna och baka av.

Baktemp.: 190 °C

Baktid: 20-25 min.





FRUKTTÅRTA

MED KONDITORANSLAG

Recept för 16 stycken 28 cm bottnar

KONDITORANSLAG	2 000 g
Ägg	1 200 g
Socker	400 g
Vatten	400 g

Totalvikt 4 000 g

Visptid: 5-10 min.

Vispvolym: 350-380 g/l

Vikt: 250 g

Tillvägagångssätt: Vispa ihop ingredienserna till önskad volym, fyll i den smorda och skorpmjölsbeströdda formen, baka av.

Baktemp.: 190 °C

Baktid: ca. 12 min.





RULLTÅRTA

MED KONDITORANSLAG

Recept för 6 stycken 60x40 cm

KONDITORANSLAG	2 000 g
Ägg	1 300 g
Vatten	500 g

Totalvikt 3 800 g

Visptid: 5-10 min.

Vispvolym: 350-380 g/l

Vikt: 600 g

Tillvägagångssätt: Vispa ihop ingredienserna till önskad volym, bred ut på plåt med papper i önskad tjocklek och baka av.

Baktemp.: 230-240 °C med 2 sek ånga

Baktid: 4-5 min.

CHOKLADRULLTÅRTA

Chokladmassa:

Kakaopulver	100 g
Florsocker	100 g

Ägg 200 g

Totalvikt 400 g

Tillvägagångssätt: Blanda kakao och florsocker, tillsätt äggen och blanda till en slät smet. Tillsätt chokladmassan i rulltårtsmassan och blanda väl, bred ut på plåt med papper i önskad tjocklek och baka av.

Baktemp.: 230-240 °C med 2 sek ånga

Baktid: 4-5 min.





CHOKLADBOTTEN

MED KONDITORANSLAG

Recept för 5-6 stycken 26 cm bottnar

Chokladmassa:

Kakaopulver	125 g
Florsocker	125 g
Ägg	250 g
Totalvikt	500 g

Tillvägagångssätt: Blanda kakao och florsocker, tillsätt äggen och blanda till en slät smet.

Anslag:

KONDITORANSLAG	2 000 g
Ägg	1 200 g
Vatten	400 g
Chokladmassa	500 g
Totalvikt	4 100 g

Visptid: 5-10 min.

Vispvolym: 350-380 g/l

Vikt: 680-820 g

Tillvägagångssätt: Vispa ihop ingredienserna utan chokladmassan till önskad volym. Blanda i chokladmassan, fyll anslagsringarna i önskad storlek och baka av.

Baktemp.: 190 °C

Baktid: 30-35 min.
(kärntemp.: 94 °C)





NÖTBOTTEN

MED KONDITORANSLAG

Recept för 6-7 stycken 26 cm bottnar

Nötmassa:

Hasselnötter, rivna, rostade 400 g
Rom/vatten 200 g

Totalvikt 600 g

Tillvägagångssätt: Blanda hasselnötterna och rom/vatten och låt svälla.

Anslag:

KONDITORANSLAG 2 000 g
Ägg 1 200 g
Vatten 400 g

Nötmassa 600 g

Totalvikt 4 200 g

Visptid: 5-10 min.

Vispvolym: 350-380 g/l

Vikt: 600-700 g

Tillvägagångssätt: Vispa ihop ingredienserna utan nötmassan till önskad volym, blanda i nötmassan, fyll anslagsringarna i önskad storlek och baka av.

Baktemp.: 190 °C

Baktid: 30-35 min.
(kärntemp.: 94 °C)





KONDITOR

ANSLAG

